



LA COUR DU CHATEAU

ENZO CICCARELLI
Chef de Cuisine

Passionné depuis l'enfance par la gastronomie, Enzo Ciccarelli, propose une cuisine audacieuse, humble, basée sur la personnalité et la richesse exceptionnelles du terroir du Vaucluse.

Soucieux de l'impact sur notre environnement, il sélectionne uniquement des produits frais de qualité, dont la production est raisonnée et qui, pour l'essentiel, ne font pas plus de 100 kilomètres de trajet pour arriver au Château.

Chaque jour son équipe et lui-même donnent le meilleur d'eux même pour vous offrir des saveurs authentiques et sans artifice.

Enzo Ciccarelli, who has had a passion for gastronomy ever since he was a child, proposes a modern bistro cuisine based on terroir and regional richness.

Concerned about the impact on our environment, he selects only fresh quality products, with responsible production and which, for the most part, do not travel more than a 100 kilometers to reach the Château.

Every day he and his team give the best of themselves to offer you authentic flavors without artifice.



HORS D'ŒUVRE POUR COMMENCER...

Maquereau en rilette, moutarde et aneth
Mackerel en rilette, mustard and dill

Asperges froides, maïs, noisette et citron jaune
Cold asparagus, corn, hazelnut and lemon

Bœuf cru et cuit en marinade, sauce soja et crudité
Raw beef cook in marinade, soy sauce and raw vegetables

Salade de légumes printaniers, aioli et poutargue
Spring vegetable salad with aioli and Bottarga

REJOISSANCES SERIEUSES !

Filet de maigre rôti, oseille et citron jaune, épeautre au chorizo
Roasted meagre fillet, sorrel and lemon, spelt with chorizo

Agneau confit, parfum de Provence, olive, pulpe de pomme de terre, jus de cuisson
Lamb confit, Provençal flavour, olive, potato pulp, cooking juices

Moules fumées, Fregola sarda, crème de marinière, fromage cristallisé, cébette
Smoked mussels, Sarda fregola, crème de marinière, crystallized cheese, spring onions

Filet de cannette au vaudouvan, jus de cours au porto, betterave
Voodoo duckling fillet, port wine course juice, beetroot

FROMAGE

Assiette de fromages du marché
Market cheese platter

DOUCEURS GOURMANDES ET SUCREES...

Gâteau intense au chocolat noir au piment d'espelette, piquillos et fruits rouges
Intense dark chocolate cake with Espelette pepper, piquillos and red fruits

Creamcheese citron vert, sésame et concombre, menthe
Creamcheese lime, sesame and cucumber, mint

Chocolat lacté caramel, mousse tonka, noisette et praliné
Milky chocolate caramel, tonka mousse, hazelnut and praline

Fraise au jus, crème intense vanille, basilic, pain d'amande
Strawberry au jus, intense vanilla cream, basil, almond bread

Pour les plus jeunes, n'hésitez pas à nous demander nos suggestions
Childrens menu available on request

Menu Entrée, Plat, Dessert : 44 euros
Menu Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 34 euros
Entrée 10€ / Plat 25€ / Dessert 10€
Supplément Fromage / *Cheese additional charge* : 10 euros

Origine Viande : France - Origin of meat : France
Prix nets en euros, taxes et service compris - Net price in euro, tax and service included
Toute notre carte est cuisinée sur place, aussi pardonnez-nous si votre choix venait à manquer